

**PENGARUH PENAMBAHAN PUTIH TELUR TERHADAP
SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN
SARI BUAH PALA**

PROPOSAL SKRIPSI



**OLEH:
SHANLY VIVIA F.
6103010076**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2013**

**PENGARUH PENAMBAHAN PUTIH TELUR TERHADAP
SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN
SARI BUAH PALA**

PROPOSAL SKRIPSI

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:
SHANLY VIVIA F.
6103010076

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2013

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama: Shanly Vivia Faliman

NRP : 6103010076

Menyetujui karya ilmiah saya:

Judul:

Pengaruh Penambahan Putih Telur terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Sari Buah Pala. Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, Desember 2013

Yang menyatakan,



Shanly Vivia F.

LEMBAR PENGESAHAN

Proposal Skripsi yang berjudul ” **Pengaruh Penambahan Putih Telur terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Sari Buah Pala**” yang ditulis oleh Shanly Vivia F. (6103010076), telah disetujui dan diujikan pada tanggal 1 November 2013.

Ketua Penguji,



Ch. Yayuk Trisnawati, S.TP, MP.

Tanggal:

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian

Dekan



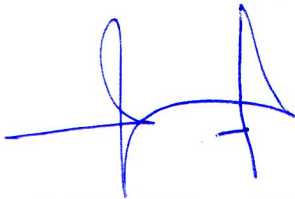
Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP

Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

Proposal Skripsi yang berjudul **“Pengaruh Penambahan Putih Telur terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Sari Buah Pala”** yang ditulis oleh Shanly Vivia F. (6103010076), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing II,



Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT.

Tanggal:

Dosen Pembimbing I,



Ch. Yayuk Trisnawati, S.TP, MP.

Tanggal:

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Proposal Skripsi saya yang berjudul:

Pengaruh Penambahan Putih Telur terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Sari Buah Pala

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2) dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010.

Surabaya, Desember 2013

Shanly Vivian F.

Shanly Vivian F. (6103010076). **Pengaruh Penambahan Putih Telur terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Sari Buah Pala.**

Di bawah bimbingan: 1. Ch. Yayuk Trisnawati, S.TP., MP
2. Ir. T.Dwi Wibawa Budianta, MT

ABSTRAK

Buah pala mengandung komponen yang berpotensi sebagai antioksidan yang baik untuk kesehatan tubuh manusia. Buah pala dapat dimanfaatkan menjadi minuman sari buah pala. Pemanfaatan daging buah pala menjadi sari buah masih memiliki kelemahan yaitu rasanya yang sepat dan getir. Kekurangan-kekurangan tersebut dapat diatasi dengan penambahan putih telur. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan berbagai konsentrasi putih telur terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik minuman sari buah pala. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok dengan satu faktor yaitu konsentrasi putih telur dengan enam taraf yaitu 0, 1, 2, 3, 4 dan 5%. Setiap perlakuan akan diulang sebanyak empat kali. Parameter yang diuji meliputi pH, total asam, persentase pengendapan, dan organoleptik (kesukaan warna, kenampakan dan rasa). Data yang diperoleh dianalisa statistik dengan ANOVA (*Analysis of Variance*) pada $\alpha = 5\%$ dan uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) dengan $\alpha = 5\%$

Kata kunci: Daging Buah Pala, Putih Telur, Sari Buah

Shanly Vivian F. (6103010076). **Effect of Egg White on Physicochemical and Sensory Properties of Nutmeg Juice.**

Advisory committee : 1. Ch. Yayuk Trisnawati, S.TP., MP

2. Ir. T.Dwi Wibawa Budianta, MT

ABSTRACT

Nutmeg contains antioxidant components that are good for human health. One of nutmeg products is nutmeg fruit juice. Nutmeg fruit has sour and bitter taste so needs treatment to reduce that's taste. The aim of research is to determine the effect of egg white concentration on physicochemical and sensory properties of nutmeg fruit juice. Randomized Block Design is used in this research with factor namely egg white concentration that consists six levels (0%, 1%, 2%, 3%, 4%, 5%). Each level will be replicated for times. Parameters tested are pH, titratable acidity, precipitate percentage and sensory (preference of colour, appearance, and taste). Data will be analyzed with Analysis of Variance (ANOVA) ($\alpha = 5\%$). If ANOVA shows a significant effect, it's followed by Duncan's Multiple Range Test ($\alpha = 5\%$).

Key words: Nutmeg Meat, Juice, egg white

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat, rahmat, dan bimbingan-Nya maka penulis dapat menyelesaikan Proposal Skripsi dengan judul **“Pengaruh Penambahan Konsentrasi Putih Telur terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Minuman Sari Buah Pala”**. Penyusunan Proposal Skripsi ini merupakan salah satu syarat akademik untuk menyelesaikan program Strata-1 (S-1) di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulis juga menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah secara langsung maupun tidak langsung telah banyak membantu dalam proses penyusunan Proposal Skripsi ini. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Ch. Yayuk Trisnawati, S.TP., MP selaku dosen pembimbing I dan Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT selaku dosen pembimbing II yang telah banyak memberikan tuntunan dan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Proposal Skripsi ini.
2. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan bantuan lewat doa-doanya dan atas dukungan yang telah diberikan baik berupa material maupun moril.
3. Sahabat-sahabat penulis yang telah banyak membantu penulis dalam proses pembuatan Proposal Skripsi ini.

4. Semua pihak yang telah memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan Proposal Skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga makalah ini membawa manfaat bagi pembaca.

Surabaya, Desember 2013

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Buah Pala	4
2.2. Sari Buah	6
2.2.1. Bahan-bahan Pembuatan Sari Buah	6
2.2.1.1. Buah	6
2.2.1.2. Air	7
2.2.1.3. Gula	8
2.2.1.4. Asam Sitrat	9
2.2.1.5. Bahan Pengawet	10
2.2.1.6. Bahan Penstabil	10
2.2.2. Proses Pengolahan Sari Buah	11
2.3. Putih Telur	14
BAB III HIPOTESA.....	17
BAB IV METODE PENELITIAN	18
4.1. Bahan Penelitian	18
4.1.1. Bahan untuk Sari Buah	18
4.1.2. Bahan Analisa	18
4.2. Alat Penelitian	18
4.2.1. Alat untuk Pembuatan Sari Buah	18
4.2.2. Alat Analisis	18

4.3.	Tempat dan Waktu Penelitian	19
4.3.1.	Tempat Pelaksanaan Penelitian	19
4.3.2.	Waktu Pelaksanaan Penelitian	19
4.4.	Rancangan Penelitian	19
4.5.	Pelaksanaan Penelitian	20
4.6.	Prinsip Analisa.....	24
4.6.1.	Uji Kimia	24
4.6.1.1.	Uji pH	24
4.6.1.2.	Uji Total Asam	24
4.6.2.	Uji Fisik.....	24
4.6.2.1.	Uji Persentase Pengendapan	24
4.6.3.	Uji Organoleptik.....	25
DAFTAR PUSTAKA.....		26
LAMPIRAN		30

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Daging buah, Biji Pala dan Fuli Pala	4
Gambar 2.2. Struktur Molekul Sukrosa	8
Gambar 2.3. Diagram Alir Pembuatan Sari Buah.....	12
Gambar 4.1. Diagram Alir Penelitian	21

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Gizi Daging Buah Pala Segar dalam 100 g.	5
Tabel 2.2. Persyaratan Mutu Air Minum (SNI 01-3553-2006).....	7
Tabel 2.3. Persyaratan Gula yang Diijinkan (SNI 3140.3:2010) ...	9
Tabel 2.4. Proporsi Albumin dan Kadar Air Lapisan-lapisan Putih telur	14
Tabel 2.5. Jenis Protein dalam Putih Telur	15
Tabel 4.1. Rancangan Penelitian.....	20